

Umweltbildner:innen (w/m/d) für Lebensmittelwertschätzung in Münchner Schule gesucht



**COMMUNITY
KITCHEN**
München

Vollzeit - ab sofort

WIR SIND

Das Community Kitchen hat es sich zur Aufgabe gemacht, aus geretteten Lebensmitteln leckere Mahlzeiten zuzubereiten mit der Mission, Lebensmittelverschwendung signifikant zu reduzieren. Diese Mahlzeiten verkaufen wir in unserem Lokal in Neuperlach.

Darüber hinaus führen wir pro Jahr 1.500 SuS durch unsere halbtägigen Umweltbildungsworkshops und befähigen SuS einer Schule, ihre eigene Kantine aus geretteten Lebensmitteln zu führen.

Warum? Weil Lebensmittel zu retten die wirksamste Maßnahme im Klimaschutz ist. So leisten wir auf verschiedenen Ebenen (Individual, Gesellschaft, medial, politisch, Ressourcen) einen wirksamen Beitrag zum Klimaschutz. Gerne mit dir.

AUFGABEN:

- **Grundsätzlich**
 - Kernteam in der Umweltbildung bestehend aus 2 Personen und erweitertem Team aus 4 Personen
 - Tägliches Arbeiten mit SuS der weiterführenden Schulen
 - Lehren als Begeisterung verstehen
 - Abstimmung mit Teamkollegen und Koordination der Aufgaben untereinander
 - eigenständige Auseinandersetzung mit dem Thema systemischer Lebensmittelverschwendung, dessen Ursachen und Symptomen und (Weiter-)Entwicklung von Lehrmaterialien und -inhalten
- **Umweltbildungsworkshops (ein- bis zweimal pro Woche in Neuperlach 8.30 bis 13 Uhr)**
 - Organisation und Kommunikation mit Schulen für die Vereinbarung der Termine
 - Ansprache von Unterstützer:innen aus unserem Partner:innen-Netzwerk
 - Vorbereitung der Lehrinhalte und Aufgaben-Stationen zur Umweltbildung
 - Durchführung der Umweltbildung
 - Nachbereitung und Kommunikation zu den Schulen
- **Schulkantine (Montag bis Freitag 8 bis 15 Uhr im Lehel)**
 - Kennenlernen der SuS und Einteilung in Arbeitsgruppen
 - Durchführung der Tagesabläufe in Koordination mit Küchenteam
 - Integration von Lehrimpulsen
 - Evaluation der SuS mit den SuS
 - Kommunikation mit Rektorat und Lehrkräften sowie Eltern
 - Bespielung des digitalen Marketingkanals zu den Eltern

ANFORDERUNGEN:

- **Ausbildung in einem Erzieher- oder Lehrberuf**
- **mind. 3jährige Erfahrung im Umgang mit Jugendlichen ab 10 Jahren bis 18 Jahren**
- **Küchenerfahrung von Vorteil**
- **Gutes Zeit- und Prioritätenmanagement**
- **Hohes Verantwortungsgefühl für Absprachen und Aufgabenübernahmen**
- **Gute bis sehr gute Fähigkeiten mit Office-Programmen und Google Workspace, da wir uns so organisieren**

ANGEBOT

- Geregelte Arbeitszeiten: Montag bis Freitag
- Faires Gehalt: 3.500 € monatlich plus Deutschlandticket, 30 Tage Urlaub, Mittagessen inklusive vor Ort
- spannende und sinnvolle Arbeit in einem ethnisch sehr diversen Team
- Freude an Experimenten mit gewünschter Fehlerakzeptanz als Teil der Entwicklung
- ein extrem wertschätzendes Arbeitsklima

Interessiert? Dann sende uns eine Audio- oder Videonachricht an +49 171 12 33 483 oder eine E-Mail an servus@community-kitchen.com. Beantworte dabei bitte folgende Punkte:

- Wer bist du und warum möchtest du Teil unseres Teams werden?
- Was sind deine Stärken und was macht dir bei der Arbeit am meisten Spaß?
- Hast du schon Erfahrung in der Zusammenarbeit mit Schulen und Schüler:innen verschiedenen Alters? In der Umweltbildung?
- Warum bist du die oder der Richtige für uns?

Vielen lieben Dank für deine Bewerbung im Community Kitchen. Wir freuen uns auf dich!